

**Communiqué de presse**  
Boulogne Billancourt, le 21 octobre 2020

## **Avec toujours plus d'étoiles montantes, l'édition 2021 du Guide MICHELIN Shanghai célèbre le dynamisme de la scène culinaire locale**

Ce 21 octobre marque la sortie de l'édition 2021 du Guide MICHELIN Shanghai. Avec 1 restaurant trois-étoiles, 10 deux-étoiles, 32 une-étoile, 21 Bib Gourmand et 61 Assiettes MICHELIN, ce sont 125 établissements culinaires au total qui y sont mis à l'honneur. Deux restaurants reçoivent leur deuxième étoile, quatre autres se voient décerner leur première étoile, et six adresses supplémentaires rejoignent la sélection Assiettes MICHELIN.

*« Nous célébrons cette année la cinquième édition du Guide MICHELIN pour Shanghai, première ville de Chine continentale où se sont rendus nos inspecteurs. Je peux vous assurer que ces cinq dernières années, nos inspecteurs n'ont cessé d'être impressionnés par le potentiel très élevé, et toujours croissant, de la scène culinaire locale. À Shanghai, les établissements les plus traditionnels côtoient les restaurants les plus innovants, tandis que les techniques ancestrales épousent la créativité que des chefs de talent, chinois ou étrangers, font vivre jour après jour. Ces derniers mois, ces chefs ont fait preuve de résilience et de solidarité face à la crise liée au coronavirus, et leur engagement nous a impressionnés sur tous les plans. Tout ceci fait de Shanghai l'une des plus importantes destinations au monde en matière de paysages gastronomiques. Une destination qui attire les meilleurs professionnels de la restauration et qui brille par sa diversité, son dynamisme et son ouverture d'esprit », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin. « Cette nouvelle édition du Guide MICHELIN Shanghai est publiée au sortir d'une crise sans précédent, à un moment où le secteur a besoin de tout notre soutien, et nous sommes extrêmement fiers de pouvoir annoncer au monde, une fois encore, que Shanghai est un véritable paradis pour les gourmets ! »*

*« Les défis que rencontre la restauration ne nous ont pas empêchés de publier notre Guide. La couverture de cette cinquième édition est ornée d'une carpe, symbole de bon augure dans la culture chinoise à travers lequel nous tenions à souhaiter au secteur de la gastronomie de Shanghai santé, stabilité et prospérité », a déclaré Kamran Vossoughi, président-directeur général de Michelin Chine. « Le Guide MICHELIN a été témoin de remarquables réussites depuis le début de son aventure à Shanghai, il y a cinq ans. Le rythme auquel il suit la diversification des attentes des consommateurs témoigne de son engagement envers le marché chinois. »*

### **Deux restaurants gagnent une deuxième étoile et quatre obtiennent leur première**

Dans l'édition 2021, l'**Ultraviolet by Paul Pairet**, qui propose à ses clients une fascinante aventure culinaire où s'entremêlent plaisir du vin, jeux de lumières, impressions visuelles et musique, conserve ses trois étoiles. La saveur et la présentation de chaque plat sont finement ciselées par l'équipe, et sublimes par l'atmosphère captivante que crée un service attentionné. Chaque détail est conçu pour laisser un souvenir impérissable et hors du commun.

Deux restaurants se voient décerner une deuxième étoile. Le **Bao Li Xuan** réinvente la cuisine cantonaise en mariant avec créativité ingrédients locaux et traditions culinaires, comme avec cette

marmite de tofu maison et Saint-Jacques à la poutargue, cuite dans son plat en terre. Après avoir tenu un restaurant de fruits de mer en Italie pendant plus d'un demi-siècle, la **famille Da Vittorio** a ouvert une table à Shanghai l'an dernier. Son équipe a continué d'affiner son savoir-faire, non seulement par une présentation contemporaine, mais aussi en ajoutant une dimension moderne à une cuisine italienne traditionnelle, authentique et savoureuse. Cette expérience complète a enchanté nos inspecteurs, qui ont décidé d'accorder à cet établissement une deuxième étoile. Huit autres restaurants conserveront leurs deux étoiles en 2021.

Quatre établissements culinaires se voient récompensés d'une première étoile. Le **Meet The Bund** devient ainsi le premier restaurant de gastronomie du Fujian à entrer dans la sélection étoilée du Guide MICHELIN Shanghai. Sa brigade, entièrement originaire de cette province du Sud-Est, crée une cuisine à la fois raffinée et authentique. La succulente soupe baptisée *Buddha Jumps Over the Wall* nécessite une semaine de préparation, tandis que les *lu mian*, nouilles servies dans un bouillon de crevettes et de tomalli, sont aussi riches que savoureuses. Le **Ren He Guan (Zhaojiabang Road)** propose un véritable voyage dans le temps en transportant les gourmets dans le Shanghai des années 1930, avec décoration rétro, éclairage tamisé et chanteuses en qipao interprétant des tubes de l'époque. Son riz aux œufs de crabe est un incontournable (les crabes proviennent d'un élevage sur le lac Tai, que gère le propriétaire). Situé sur le Bund, le restaurant **Canton Table** propose des plats cantonnais, dim sum et spécialités de saison, servis dans un cadre évoquant le vieux Shanghai. Comme son nom anglais l'indique, le restaurant **Tea Culture (East Beijing Road)** sert une cuisine traditionnelle du Huaiyang mariée à des thés préparés dans les règles de l'art et avec une eau de source pure. Vingt-huit autres établissements conservent leur Étoile.

### Six nouveaux restaurants décrochent une Assiette MICHELIN

La sélection des inspecteurs du Guide MICHELIN s'étoffe de plusieurs nouveaux styles culinaires avec l'entrée du **Hai Wei Guan** (spécialités shanghaiennes), du **Bistrot de Racine** (gastronomie et vins de France), du **Parco della Majella** (cuisine authentique des Abruzzes), du **Sui Tang Li** (cuisine chinoise contemporaine) et du **Stonesal** (excellent steak-house doté d'un élégant bar).

Depuis son lancement en 2016, l'Assiette MICHELIN récompense des restaurants se distinguant par la qualité de leurs produits, l'attention portée au tour de main et le goût. Nos inspecteurs ont exploré Shanghai dans ses moindres recoins afin de dénicher de superbes adresses destinées aux gourmets. Cette nouvelle édition comprend au total 61 Assiettes Michelin.

La sélection Bib Gourmand de l'édition 2021, enfin, compte 21 restaurants présentant un excellent rapport qualité-prix (fourchette de prix ne dépassant généralement pas 300 yuans, hors boissons).

### Deux Prix spéciaux remis à l'occasion de la Cérémonie des Étoiles Michelin 2021

La Cérémonie des Étoiles Michelin a également été l'occasion d'annoncer l'arrivée à Shanghai de deux prix spéciaux : le prix MICHELIN du jeune chef et le prix MICHELIN du service. Ces trophées visent à récompenser le professionnalisme et l'engagement de divers talents du domaine culinaire.

Prix MICHELIN 2021 du jeune chef :

**Ian Chen**, né dans le Fujian en 1990, est aux fourneaux du restaurant **Meet the Bund**, qui obtient sa première étoile dans le Guide MICHELIN Shanghai 2021. Ce jeune chef a une passion : recréer la cuisine authentique et savoureuse de sa province natale.



Prix MICHELIN 2021 du service :

Jim Wang, fort d'une riche expérience, dirige le **Ji Pin Court** (deux étoiles MICHELIN) depuis son ouverture. Son énergie et son engagement en faveur d'échanges significatifs avec la clientèle transforment l'expérience de la visite bien orchestrée de ce restaurant.

Sélection 2021 du Guide MICHELIN Shanghai :

- 1 restaurant trois-étoiles
- 10 restaurants deux-étoiles (+2)
- 32 restaurants une-étoile (+4)
- 21 restaurants Bib Gourmand
- 61 restaurants Assiette Michelin (+6)

*Vous trouverez ci-après la liste complète des restaurants étoilés du Guide MICHELIN Shanghai 2021.*

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN :

<https://guide.michelin.com/en/cn/shanghai-municipality/shanghai/restaurants>

\*\*\*\*\*

### **À propos de Michelin**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

**Service Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**